



Can Carreres té una capacitat per a 30 comensals.

per exemple, actualitzo aquest aspecte. Però la resta no.

Deies que d'artista t'hi han de considerar els altres. Al cap d'un any d'obrir vas rebre la distinció Millor Cuiner Jove 2003.

S'ha d'entendre què vol dir aquest premi, i el que vol dir és que t'intenten ajudar i que valoren l'esforç que fas, la seriositat i l'honestedat amb què treballes i les ganes que hi poses. No vol dir que siguis el millor cuiner jove d'aquell any: això no es pot valorar. El que es valora és la feina, perquè no és el mateix ser on som, que tela marinera el que ens està costant, que estar al mig de Barcelona, on estariem plens cada dia!

Però vas renunciar a Barcelona.

Ep, vaig renunciar a Barcelona amb les condicions que podia pagar. Però jo aquí obro la porta de la cuina i surto al jardí, amb els fruiters, i a la nit m'estic dues hores mirant les estrelles, i això no té preu. A Barcelona totes les cuines són soterranis!

Està bé que hi hagi restaurants de qualitat fora de la capital.

Sí, però llavors hauríem de demanar subvencions. Perquè ara per exemple ens han posat en el Bib Gourmand de la guia Michelin. En cent anys d'història de guia Michelin Bigues no hi havia sortit, i ara hi surt amb qualitat.

Feu que el poble sigui un referent.

Ei, i quan dic això de les subvencions no parlo per mi ni pel meu ofici, sinó per tothom que se sacrifica no ja pel poble, sinó pel país.

Què premia el Bib Gourmand?

Vol dir que la relació qualitat preu està molt bé i

que la mitjana no passa de 30 euros. Potser per preu no ens tocava aquesta categoria, perquè som una mica més cars, però ens va molt bé: com a mínim ja sortim al mapa.

D'on et ve el respecte al producte de què paraves abans?

Amb la Marta tenim un problema: coneixem molt bé el que és bo, i als clients no els volem donar res que no ens donaríem a nosaltres mateixos. Això ens passa amb tot; amb les habitacions, també. Ens hem gastat molts diners amb la fusta, els llençols de fil, les copes...

Cuideu tots els detalls.

No ho sabem fer pitjor! Si aquí tinguéssim un economista no entendria res, perquè diria: a quants anys s'amortitza aquest negoci? No, això no es pot plantejar així, perquè és un negoci per a tota la vida.

Els números han de sortir, per això.

I tant, i ara amb la filla que ha nascut s'han acabat les bromes! A part li vols donar un futur, i dius: "Comença a fer diners!". Però això ja vindrà. El que volem és conservar l'esperit amb què vam començar, la tossuderia aquesta.

Sempre parles del mestratge de Santi Santamaria, amb qui vas treballar dos anys.

La seva influència és total.

En què t'hi voldries assemblar?

Assemblar-m'hi més no, perquè ja ens prenen per pare i fill! Com que veuen que tenim una relació molt pròxima i que tots dos som grassos!

Quina virtut li admires més?

La generositat: la generositat extrema amb el client, amb mi... i amb ell mateix!

Deies que ens fan creure que aquí es cuina molt bé. Ferran Adrià, Carme Rusalleda o el mateix Santi Santamaria no són grans cuiners?

Els ho fan molt bé, però això no fa el país. Són tres cases! Hi ha d'haver una base, i aquí, quina base hi ha?

L'estan fent ells, no?

Em refereixo a la base: a nosaltres. La pregunta és molt senzilla: on anem a dinar, avui? I on vas? És un drama. I al final tries el restaurant que saps que té un bon vi, que és més fàcil perquè el vi el compres, no te'l fas.

Carme Badia i Puig